

# Shibata Project 2005~2006

## Kajikawa Edition

A Collection of Keiwa College Student Essays about Shibata



新発田プロジェクト 2005 年～2006 年

加治川編

敬和学園大学生による新発田エッセイ集

## Table of Contents

### 目次

<b>Foreword</b>	3
まえがき	
Mark Frank	
<b>An Interview with Satoshi Kimura</b>	4
加治川の桜と「加治川を愛する会」	
Yukari Fujita, Sakura Kobayashi, Haruna Imai, Kozo Kuwayama	
藤田有加里、小林さくら、今井春菜、桑山幸三	
<b>An Interview with Yajihei Mashiko</b>	10
加治川の桜と「桜の里づくりの会」	
Kaori Imokawa, Eriko Odaira, Ayumi Sato, Yuki Uchiyama	
五百川香織、大平恵里子、佐藤歩、内山優希	
<b>Kajikawa Kirimochi</b>	18
加治川切り餅ー加治川の田舎もちー	
Satomi Hasegawa, Yuriko Oyanagi, Kazumi Onozuka	
長谷川聡美、小柳友里子、小野塚和美	
<b>Kajikawa Herbs and Gonbee Farm</b>	24
加治川のハーブーごんべえ農園ー	
Kaori Imokawa, Eriko Odaira, Ayumi Sato, Yuki Uchiyama	
五百川香織、小平恵里子、佐藤歩、内山優希	
<b>Kajikawa Salmon and Cherry Salmon</b>	30
サクラマス・鮭について	
Takashi Doi, Yusuke Inoue, Daisuke Kushiya, Ryohei Iguchi	
土井崇史、井上祐介、櫛谷大介、井口遼平	

## Forward

### まえがき

Shibata Project 2005~2006 was a research and writing project done by my Unit A Reading and Writing class (second year) at Keiwa College. Our goal is to study the local community and then write English essays about our experiences. For this year's Shibata Project, we focused on Kajikawa.

Although Kajikawa cherry blossoms are nationally famous, I didn't know about their history until last year. Yukihiro Yoshihara, of *Yoshihara Shashin-kan*, showed me a slide show of photographs from his family archives, including a video his father took of the Kajikawa cherry trees in full bloom. I was deeply moved by their beauty.

When I learned the story of how the Kajikawa row of cherry trees was built during the Taisho Era, only to be destroyed in 1967, I thought, "This is a story young people should know." We read the book *Sakura no Sato Kajikawa* in class and contacted Mr. Mashiko and Mr. Kimura, two local cherry tree volunteers.

We also studied a little of the food culture of Kajikawa, including kirimochi, smoked salmon, and Gonbee Farm herbs. During class, we ate delicious salmon, herb sausage, and mochi.

Unfortunately, our class wasn't able to see the cherry blossoms in full bloom. But we are looking forward to enjoying a *hanami* party with Kajikawa people in the near future.

In this year's project, as well as knowing Kajikawa, we could begin to feel Kajikawa as well. We hope you enjoy these essays and use them for your own English study. More than that, we hope that everyone supports the local efforts of the people we interviewed for this year's Shibata Project.

We want to thank all the community people who gave us their time to be interviewed. We would also like to thank the City of Shibata for all their support and advice.

Mark Frank  
Instructor, Keiwa College  
January, 2006

## 加治川の桜と「加治川を愛する会」

かつて加治川沿いに美しい桜の木があったことを知っていますか？毎春、花見に来るお客さんのために臨時駐車場が加治川の土手に作られたことや、大勢の花見見物客で賑わったことを聞いたことがありますか？



熱く語る木村さん

Mr. Kimura

私たちは、「加治川を愛する会」の事務局長をしておられる木村哲さん（70歳）に加治川の桜の木にまつわる歴史についてインタビューしました。木村さんと木村さんの奥様、洋子さんは私たちを快く迎え、次のように語ってくれました。

大正3年（1914年）、大正天皇の即位記念として、6000本の桜の木が加治川沿いに植えられました。地元の若者たちが3年かけて植え、育てていました。今日、私たちは桜を日本中で見ることができます。ですが、昔はそのような場所は珍しかったのです。なので、人々は加治川の桜を日本一の桜と呼んでいました。

昭和41年と42年に2回のひどい水害が起こりました。それは羽越水害と呼ばれ、加治川は大きな被害を受けました。木村さんは水害のことを覚えています。彼は、水害が起こる2、3日前から信じられないくらいの雨が滝のように降りひどかったということ、そしてそれらの雨のせいで土手が崩れてしまったことを、私たちに話しました。土手の崩れた原因の1つには桜の大きな根のせいかもしれないと誰かが言ったので、桜の木を切ったのです。木村さんはとても悲しく感じましたが、何もすることができませんでした。（桜を助けることができませんでした）。

### ***Kajikawa Cherry Blossoms: an Interview with Satoshi Kimura***

Have you ever heard about the beautiful row of cherry trees that used to bloom along the Kajikawa River? Did you know that each spring there were so many visitors to see the cherry blossoms that an extra train station was built on the banks of the Kajikawa?

We interviewed Mr. Satoshi Kimura about the history of Kajikawa cherry trees. He is 70 years old and the executive director of the *Kajikawa o ai suru kai* (“We Love Kajikawa” Organization). He and his wife Yoko warmly welcomed us and told us the following:

In 1914 (Taisho 3), about 6000 cherry trees were planted along the Kajikawa in commemoration of the coronation of the Taisho emperor and the completion of the Kajikawa channel. It took 3 years to complete. Local young people planted and took care of the trees. Today, we can see cherry trees all over Japan, but in the past such places were rare. People called the Kajikawa cherry trees, “the best in Japan.”



木村洋子さん  
**Mrs. Yoko Kimura**

However, in 1966 and 1967 (Showa 41 and 42), there were two terrible floods. This disaster is known as the Uetsu Flood, and the damage was extensive. Mr. Kimura remembers the flood. He told us that an unbelievable rain fell like a waterfall for two or three days, and the levee was broken. At that time, someone said, “I wonder if it might have been caused by the roots of the cherry trees.” It was believed that the roots had weakened the soil, allowing water to flow through. As a result, all the cherry trees were cut down. Mr. Kimura felt very sad but there was nothing he could do—he couldn’t save the trees.

その後、新しい土手が作られ、安全な川になりましたが、その光景は寂しいものでした。新発田市、紫雲寺町、聖籠町、そして加治川村の多くの人々は、桜並木の復活を求めました。

木村さんは平成 10 年に、高校の同級会に参加しました。たかたかしさんもそこに参加しました。彼は有名な作詞家です。彼らは一緒にお酒を飲み、桜の木の歴史や桜並木の復元について話しました。そこで、たかたかしさんは「歌手や作詞家の友人、そして作曲家に呼びかけ、もう一度加治川に桜を植えよう」と提案しました。木村さんを含む人々はそれに賛成しました。これが桜並木復元のきっかけです。木村さんは桜の木を愛する人々に呼びかけました。そして、彼らは、「加治川を愛する会」を作り、この活動を応援しました。

彼らは加治川堤に桜の木を植えました。しかし、それらのほとんどの木はあまりよく育たず、木の先端が枯れ始めたのです。多くの新しい土が粘土質だったので、桜の木が成長するのに、むいていませんでした。木村さんは、「これは加治川堤の最大の問題で、私たちは今後の影響について考えなければいけません。」と言いました。現在、彼らは毎年 4 月に 4 市町村の小学生と共にクリーンウオークを行っています。

私たちは最後に木村さんがどうしてボランティアをしているのかを聞きました。彼は、「いろいろな人と会って一緒に話し合い、そしてお酒を飲むことができるのが実に楽しい」と答えました。私たちはそれを聞いて有名なコラムニストの天野祐吉氏の「ボランティアは究極の道楽である」言葉を思い出しました。報酬なしで人の役に立つことが、人間にとって本当の喜びであるということを木村さんは言いたかったのだと思います。

Afterwards, a new levee was built and the Kajikawa became a safe river. But the view was bare and lonely. Many people in Shibata, Shiunji, Seiro, and Kajikawa wanted the row of cherry trees to be restored.

Mr. Kimura attended his high school class reunion in 1998 (Heisei 10). His classmate Takashi Taka was there, too. Mr. Taka is a famous songwriter. They drank together and talked about their memories of the Kajikawa cherry trees. They also talked about restoring the row of cherry trees at that time. Then, Mr. Taka said, “I’ll call on my singer, songwriter, and composer friends. Let’s plant cherry trees in Kajikawa again.” Many people, including Mr. Kimura, approved. This was the beginning of the cherry tree row restoration. Mr. Kimura appealed to people who love cherry trees, and together they created *Kajikawa o ai suru kai* in order to support this project.

They planted cherry trees along the banks of the Kajikawa, but many of these trees aren’t growing well. The tops of the trees have started to wither. Much of the new soil is clay, so it is not good for the growth of cherry trees. Mr. Kimura said, “This is the biggest problem with the Kajikawa banks. In the future, we have to think about its influence more.” Every April, they organize a “Clean Walk” to pick up garbage along the river banks with elementary school students from the four surrounding communities.



寄付者銘板を紹介する木村ご夫妻

**The Kimuras showing the supporter's names**

木村ご夫妻のおかげで、私たちは大変有益なインタビューができました。  
私たちは薄暗くなった夕暮れの中、お二人に感謝しながら大学へ戻りました。



たくさんの写真を見せて下さいました。  
They showed us many pictures.



Finally, we asked Mr. Kimura why he volunteers. He answered simply that it is a pleasure to meet various people, to talk and drink together with them. When we heard this, we recalled that Mr. Yukichi Amano, a well-known columnist, said, “Volunteering is the ultimate hobby.” We think he would like to say, “There is true pleasure in giving useful things to others without expecting to be paid.”

Thanks to Mr. and Mrs. Kimura, we learned many things in our interview. We left their home and returned to college, appreciating their kindness in the dim evening.



## 加治川の桜と「桜の里づくりの会」

2005年11月25日に、私たちは加治川にある猿子<sup>ましこ</sup>弥次平さんのお宅に、加治川の桜についてインタビューするために伺いました。猿子さん



猿子さん  
Mr. Mashiko

は71歳の優しい男性で、新発田市加治川地区（2005年5月1日に新発田市と合併した旧加治川村）に住んでいます。

加治川の桜は、多くの人に『堤桜』と呼ばれています。なぜ『堤桜』なのかと言うと、桜が堤防の上に植えてあり、その堤防の『堤』と言う字と『桜』を掛け合わせて、『堤桜』と呼ばれているから

です。そこに植えられている桜の種類はソメイヨシノです。数ある桜の種類の中から、ソメイヨシノを選んだ理由ははっきりとは分かりませんが、日本ではソメイヨシノが最も有名であることから選ばれたのではないかとされています。それらの桜は、大正天皇が即位した事を記念して、植えられました。

しかし、昭和41年に起こった“羽越水害”によってその堤防が大きな被害を受けました。人々は、洪水の原因は桜が植えてあるからだと考えました。なぜならば、堤防に植えてある桜の根っこのせいで土が弱くなり、そのため水が流れやすくなって破壊したと考えたからです。このことによって、桜の木はその年のうちに全て伐採されてしまいました。その後、新しくできた堤防は広く大きなものになり、水害もなくなりましたが、人々にとって大切な『桜』を失ってしまいました。

### ***Kajikawa Cherry Blossoms: an Interview with Yajihei Mashiko***

On November 25th, 2005, we went to Mr. Yajihei Mashiko's house in Kajikawa in Shibata City. We talked to him about Kajikawa's cherry trees. Mr. Mashiko, 71, was very kind to us. He belongs to *Sakura-no-sato-zukuri-no-kai*, a group which promotes the restoration and care of cherry trees in Kajikawa.

Kajikawa's cherry trees are called *tsutsumi zakura* by local people. Why are they called this? Because they are planted on the river bank. In Japanese, "river bank" is *tsutsumi*, and the word for "cherry tree" is *sakura*. The variety of cherry tree used in Kajikawa is *someiyoshino*. It is not known why *someiyoshino* was chosen, but it is perhaps the most famous variety of cherry tree in Japan. The Kajikawa cherry trees were planted when the Taisho emperor succeeded to the throne in 1912.

However, the bank was heavily damaged by the Uetsu Flood in 1966 and 1967. Some people said that the cause of the flood was the row of cherry trees, because the soil in the banks was weakened by the tree roots. This may have allowed water to flow easily through the bank. Because of this, people cut down all the cherry trees. Thereafter, the bank was widened and made safe from flooding, but the people of Kajikawa lost all their cherry trees.

In those days, people hoped to restore the *choutei juri*. *Choutei* means "long bank," and *juri* means "about 40 km." One side of the Kajikawa river bank is 20 km long, and of course the other side of the bank is 20 km long as well. 20 and 20 make 40 km. So, the bank of the Kajikawa is called *choutei juri*. People called the Kajikawa *choutei juri* Japan's longest row of cherry trees, and in fact the largest row of cherry trees in the East. It is an amazing thing.

一方、その昔、人々は『長堤十里』を復元したいと願っていました。

『長堤十里』とは“40kmの長い堤防”と言う意味です。（『長堤』は“長い堤防”、『十里』は現在の単位で“約40km”を意味します。）加治川の堤防は片側が20kmで、両側合わせて40kmになるので、『長堤十里』に当てはまるのです。これは驚くべき事です。

また、立派な桜を復元しようと、県と地元の熱意により、国と県からの援助を受ける事が出来ました。そして、堤防を広くし、桜を植える場所も作ってもらい、平成2年から、新発田市・聖籠町・紫雲寺町・加治川村の4市町村で力を合わせ、復元しようと活動を始めました。その後、4市町村それぞれの区域で植樹しようということになり、4市町村全体で6,000本を植えることになりました。

加治川の人たちが、加治川の桜を復元するために“桜の里づくりの会”を発足しました。その会は、桜の世話や維持管理を行っています。今では約175人が参加しているそうです。会の活動内容は害虫駆除・草刈・小枝切り・場所作りなどです。桜にも人間のように様々な桜（のっぽ・痩せ・太っちょ・ちびちゃん）がいて、彼らは桜の状態に合わせて世話をしなければなりません。と言うのも、堤防を作ったときに、良い土（肥えた土）と悪い土（不毛の土）を混ぜて作ってしまったために、場所によって成長に差が出てきてしまったのです。その後、改善のために良い土と悪い土が混ざった土を、新しい土と取り替え、桜の寿命を延ばすことができました。この方法は、青森県の南西部にある弘前城の前の弘前公園の方法を引きついでものです。また、彼らは大峰山に登り、藤のつる切りをします。それは、藤のつるが桜の木を登ってしまうのを防ぐため、これをしないと桜の木に藤のつるが絡まった所に雪が積もり、その重さで枝が折れてしまうからです。

Thanks to the enthusiasm of Kajikawa and Niigata people, the national and prefectural governments decided to assist with the project. Starting in 1990 (Heisei 2), Shibata, Shiunji, Kajikawa, and Seiro joined together to begin the cherry tree restoration project. Since then, cherry tree planting has continued in various parts of these four communities; currently, they have planted around 6000 trees.

The people of Kajikawa started the *Sakura-no-sato-zukuri-no-kai* for the restoration of cherry trees. About 175 people belong to it now. Group activities include controlling insects, cutting weeds, pruning the trees, and making space to plant new trees. They are also concerned about illness and the growth of the trees. Mr. Mashiko told us, “Like humans, cherry trees have a variety of shapes and characteristics. Some are tall and gangly, some are thin, some are plump, and others are short. We have to help each tree individually. When the river bank was rebuilt, the workers mixed fertile earth (containing nutrients) with barren earth (containing few nutrients). Depending on the place, some trees grow well while others do not. Afterwards, by replacing the mixed soil with new, good soil, we could extend the cherry trees’ life spans. This method was first used in Hirosaki Park, in front of Hirosaki Castle in Aomori. It was very successful there.”



Mr. Mashiko also climbs up Mt. Omine in Kajikawa and cuts the wisteria vines. This is to keep the vines from crawling up the cherry trees. If the vines are left untended, they will collect snow in the winter and the cherry tree’s branches will snap with the weight.

His group also started the “cherry tree foster parent system,” where people can “adopt” cherry trees. Anyone loves cherry trees can become a foster parent.

“桜の里づくりの会”では『桜の里親制度』というものも始めたそうです。これは、それぞれの桜に里親（所有者）がつくもので、里親は桜を大事にしてくれる人なら誰でもなる事ができます。ただ、桜の里親になるのには、個人20,000円、団体50,000円が必要となるそうです。そのお金は、桜の維持や管理の為に使われます。加治川村が桜の里親を募ったところ、桜の里親になりたいという人が全国から集まりました。今では約380本もの桜に里親がついています。桜は、“桜の里作りの会”で世話をしているので、県外の方でも安心して里親になることができます。

春になると、里親の人たちに、桜が咲いたこととお知らせします。その時に、里親の人たちから「桜を綺麗に育ててくれてありがとう。」という感謝の電話や手紙が届くそうで、それは1年間頑張って育ててきて良かったと思う瞬間でもあり、とても嬉しいと猿子さんは話していました。もうひとつは、桜にそれぞれの里親のプレートを針金で付けているのですが、1年か2年経つと、桜が成長して針金が桜の幹に食い込んでしまいます。それを防ぐために針金を緩める作業をするのですが、その作業は桜の成長を実感できるため、その作業を行うことがとても楽しみなのだそうです。

反対に悲しいこともあります。心無い人によって、桜の根っこを踏まれることです。桜の根っこはとてもデリケートなので、踏まれてしまうと、成長に支障をきたしてしまうのです。それと、ゴミのポイ捨てです。毎年、多くのゴミを拾っているそうで、桜の木の下にゴミを見つけると、とても悲しくなるそうです。猿子さんは「もっと多くの人に桜を大事にもらいたい。」と話していました。

猿子さん達が次の世代に求めることは、「若い人たちが、我々と同じように桜を大切に育て、定年になったら我々と一緒に桜を育ててほしい。

Becoming a foster parent costs 20,000 yen for individuals and 50,000 yen for groups. This money is used for the management and maintenance of the cherry trees. Through advertising, the people of Kajikawa have gathered participants from all over the country. Even people who live outside Niigata prefecture can still participate in the program, because the local organization takes care of the cherry trees. Presently, about 380 trees have been planted in the foster parent program.

In the spring, Mr. Mashiko's group informs foster parents when the cherry blossoms are at their best. Then, foster parents call or write to thank them for taking good care of the trees. That's a very happy thing for them. They attach a foster parent nameplate to each cherry tree with wire. After one or two years have passed and the cherry trees have gotten a little bigger, if the wire is too tight it will cut into the tree. Then, they have to loosen the wire. Through this activity, they can feel the cherry tree's growth: it is another of their pleasures.



On the other hand, they feel unhappy when thoughtless people step on the cherry trees' roots. Cherry tree roots are very delicate, so when they get stepped on, it can hinder the tree's growth. Other people throw rubbish on the bank. "When we find piles of trash under the trees, we are sad,"

Mr. Mashiko said. "I want more people to treasure Kajikawa's cherry trees!"

We asked Mr. Mashiko what he wants from the next generation. He replied that he wants young people to value cherry trees as he and his group does. And when young people reach retirement age, he wants them to grow cherry trees together. The most important thing is to pass Kajikawa cherry trees down from generation to generation. Mr. Mashiko said, "Cherry blossoms are our

一番重要なことは加治川の桜を次の世代へと残してあげることだと思う。それに協力してほしい。」ということでした。「桜は私たちの宝です。それを子供や孫のために守って行きたい。きっと私は綺麗になった加治川の桜を見ることができないでしょう。しかし、私たちは孫や子供に、先代たちが我々に見せてくれたような、綺麗な桜を見せてあげたいのです。加治川の桜は世話をしている私たちだけではなく、加治川全体の宝なのです。」と最後に猿子さんは、私たちに話して下さいました。

今回のインタビューで私たちは加治川の地域の皆さんの桜への思い入れがとても深いことを知りました。そして、このような活動を行っていることも知ることが出来ました。また、猿子さんの話を聞いて、桜への見方が変わったのも確かです。小さなことでも、自分たちができることを見つけて、桜を大切にしようと思いました。

インタビューを受けてくださった猿子さんに感謝し、加治川の桜が一日でも早く、綺麗に咲くことを願っています。



treasure. We want to protect them for our children and grandchildren. I probably won't be able to see these cherry trees blooming beautifully. But because our grandparents showed us Kajikawa's beautiful cherry trees, we want to show our children and grandchildren, too. These cherry trees are one of Kajikawa's treasures, not just for our group but for all of Kajikawa."

Through this interview, we could understand the people of Kajikawa's devotion to cherry trees and cherry blossoms. We know what kind of activities they are doing. As we listened to Mr. Mashiko, our view of cherry blossoms changed. Maybe we can only do minor things, but we will look for what we can do for cherry trees, and do it.

We would like to thank Mr. Mashiko for giving his time for this interview, and we are wishing that the cherry trees of Kajikawa will bloom beautifully.

## 加治川切り餅ー加治川の田舎もちー

日本のお正月といえは何を思い浮かべますか。そば、おせち、お年玉、いろいろありますが、やはりおもちが欠かせませんよね。おもちもち米を蒸し、生地を叩いて、そのまとまりの中から形を作ります。もちは柔らかくそして、のりや醤油と砂糖を混ぜたものをつけて食べます。おもちは私たちに多くの力を与え、願掛けの意味でも人々はおもちを昔から食べてきました。この願掛けは神への五穀豊穡です。おもちを食べることは日本人にとって伝統的なことなのです。

そこで私たちは加治川ふるさとの会加工部の大沼敏彦さんにおもちについて話を聞きました。このお店は 1990 年に始められました。大沼さんは「私は専業農家です。冬は多く雪が降り農業ができないので、その時間を有効に使いたいと考え、このおもち屋を始めました。」と言いました。この店を始める前に、おもちをつくるために家を改装したとも言っていました。

そんな大沼さんの加治川の田舎もちを作るときのこだわりはお米です。



加治川の田舎もち  
Mr. Onuma's "Inaka mochi"

大沼さんは地元で作られた“黄金もち”というもち米を使っています。“黄金もち”のよい点は、味と品質です。玄米の値段は2キロで1095円になり、精米すると1.8キロで1095円になります。この値段は他のお米の値段より高いものです。たとえば、こしいぶきは10キロで4000円、ひとめぼれも10キロで

## *Kajikawa Kirimochi*

What is your image of Japanese New Year's Day? There is soba, *o-sechi* (special New Year's dishes), New Year's presents and many other things. But above all, *mochi* (rice cake) is a must on New Year's Day. Mochi is made from glutinous rice which is steamed, pounded into a paste, and shaped into cakes. Mochi can be eaten as is while still soft, or with *nori* or soy sauce mixed with sugar. Because mochi gives us a lot of power, it is used as a votive for a bumper harvest and people have eaten mochi at the end of the year since before the Heian Era. Therefore, eating mochi is traditional for Japanese people.

We interviewed Mr. Onuma, the owner of *Kajikawa Furusato no Kai Kakoubu* about mochi. He told us that his business started in 1990. He said, "I'm a full-time farmer, but I can't farm in winter because we have a lot of snow. I thought about how to make good use of time during the winter, so I started this mochi shop." Before he started the shop, he remodeled his house to make mochi.



大沼さん  
**Mr. Onuma**

Mr. Onuma is particular about choosing rice. He uses locally made *Kaganemochi* glutinous rice. *Kaganemochi*'s good points are its taste and quality. Unpolished *Kaganemochi* rice costs 1095 yen for 2 kilograms; if polished, the price increases to 1095 for 1.8 kilograms. This price is higher than other rice. For example, while 10 kilograms of *Koshiibuki* rice costs 4000 yen and 10 kilograms of *Hitomebore* costs 4000 yen, 10 kilograms of *Kaganemochi* costs 5330 yen. The rice weight decreases a little because when polishing the rice, unnecessary parts are removed. These parts are called the seed coat and the rice germ. Mr. Onuma has

4000 円ですが、黄金もちは 10 キロで 5330 円です。重さが少し減るのは米の不要な部分が取れてきれいになるからです。その不要な部分は種皮と胚芽と呼ばれています。大沼さんは多くの種類のもち米を使っておもちを作ってみました。その結果、彼は“黄金もち”が最も良いもち米だということを発見したのです。

では、このこだわりのおもちはどの様にして作られているのでしょうか。

1. 精米します、2. もち米を磨いで一晩水につけます（浸漬）。3. 翌日、そのもち米を蒸します。4. もち米を搗きます。5. その後、延ばして一晩冷やし、自然乾燥させます。翌日、切って袋詰めします。

ちなみに、ここのお店ではクルミ、よもぎ、枝豆、ごまの入ったおもちも販売しています。このような種類のおもちは昔からこの加治川村で作られてきたものだ、と大沼さんは言っていました。普通のおもちは奈良時代から作られています。ごまや枝豆が入ったもちなどは平安時代から作られています。



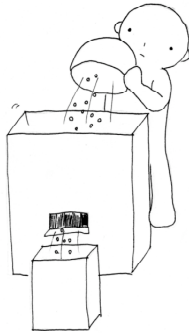
小沼さんの会社の中  
Inside Mr. Onuma's company

そしてこれらのおもちを試食させていただきましたが、とてもおいしく、特に、ごまの入ったおもちがおいしいと思いました。ぜひみなさんにも食べていただきたいです。これらのおもちは旧加治川村の推奨品で、市町村合併後、新発田市の推奨品となりました。パッケージには加治川のシンボルである

tried using many varieties of glutinous rice to make mochi, but in the end, he found that *Kaganemochi* rice is the best.

So how is Mr. Onuma's mochi made?

Polish



First, the rice is polished. Second, the rice is washed and steeped overnight. Third, the rice is steamed the next day. Fourth, the rice is pounded into a thick paste. Fifth, the

Pound



packaged.

Roll Out



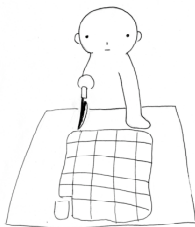
Mr. Onuma's store sells mochi containing walnuts, mugwort, edamame and sesame. He told us that these kinds of mochi have been made by Kajikawa people since long ago. In fact, plain mochi has been made since the Nara Era, while mochi containing things like sesame and edamame has been made since the Heian Era.

Kine — pestle  
use with usu



Usu — large mortar  
pound steamed glutinous rice  
into a paste

Cut



Next, we sampled every kind of Mr. Onuma's kirimochi. They were all very

delicious, but we especially liked the sesame mochi. We hope that everyone will try them. This mochi used to be one of the recommend foods of Kajikawa village; now that Kajikawa has merged with Shibata City, it has become a recommend food of Shibata. The package

Eat





桜のマークが印刷されています。普通のおもちは、煮ると形が崩れてしまいますが、これらのおもちは煮ても形が崩れることはないと言っていました。大きな工場で大量生産されたおもちは、

もち米の粉やコーンスターチを使われている場合がありますが。加治川の田舎もちは、もち米の粉やコーンスターチを使わず、本当のもち米から作られるので、崩れることがないのだそうです。

私たちは大沼さんから話を聞き、これからも「本物のおもち」と言えるおもちを、変わらぬ製法で作り続けてほしいと思いました。

Mr. Onuma said that normal mochi becomes soft and loses its shape when boiled, but his mochi doesn't. This is because his is made from true glutinous rice. He doesn't use glutinous rice powder or cornstarch when making mochi. On the other hand, mochi that is mass-produced in a large factory often contains glutinous rice powder or cornstarch.

After hearing Mr. Onuma's story, we hope that he can continue making mochi that we can call "true mochi."

## 加治川のハーブーごんべえ農園ー

私たちは、加治川のハーブについて調べました。インタビューをさせてもらったのは、『移動販売・ごんべえ農園』のです。

『ごんべえ農園』は、夫婦で経営しており、『ごんべえ』は、“屋号”



渡辺悟さん

**Mr. Satoshi Watanabe**

です。“屋号”とは、昔からある各家々についている名前だそうです。奥さんは、ハーブコーディネーターの資格を持っています。これは通信教育で勉強し、取得したのだそうです。旦那さんは、とても陽気な人で、インタビューをさせてもらっている間ジェスチャーも多く、とても楽し

い方でした。奥さんの名前は渡辺しのぶさんと言います。奥さんはとても美人で、旦那さんはとてもやさしかったです。

私たちは加治川ではなく新潟市にある出張販売先へインタビューしに行きました。ごんべえ農園を始めてみた時、とても驚きました。なぜなら、建物ではなく、車がお店になっていたからです。それは、とても興味深くまた、楽しいインタビューになりそうだと思いました。それではインタビューの中身を紹介しましょう！



渡辺しのぶさん

**Mrs. Shinobu Watanabe**

まず初めに、私たちは「なぜハーブを育てようと思ったのですか？」と聞きました。渡辺さんは、初め野菜などを作っていましたが、熊や猿や狸



### ***Kajikawa Herbs and Gonbee Farm***

We researched Kajikawa herbs. We interviewed Satoshi and Shinobu Watanabe, the husband and wife who run “Gonbee Farm” out of the back of their truck. Gonbee Farm sells herb products including herb tea, herb sausage, and herb soap. The name “Gonbee” is a *yagou* (a *yagou* is a house or shop’s old name, usually used by local people). Mrs. Watanabe has a herb coordinator’s license, which she got through a correspondence course. Mr. Watanabe is funny and cheerful. He used a lot of gestures during our interview. Mrs. Watanabe is beautiful and Mr. Watanabe is very kind.

We interviewed the Watanabes in Niigata rather than Kajikawa, because that day, they set up shop in Niigata. When we saw the Gonbee Farm for the first time, we were surprised! Why? Because, Gonbee “Farm” is actually just a small truck!

First, we asked Mr. Watanabe, “Why did you decide to grow herbs?” He replied, “In the beginning, we tried growing many kinds of vegetables but we stopped, because they were destroyed by bears, monkeys, and raccoon dogs, and damaged by insects. On the other hand, herbs have a strong scent, so they protect our vegetables from animal and insect damage. They are easy to grow, and besides that, my wife has a herb coordinator’s license. So, we chose to start growing herbs.”

Gonbee Farm started just nine months ago, in May, 2005. We were really surprised to know about the vital energy of herbs! In the springtime, the herbs will sprout again, even if it snowed the winter before. When we heard this, we could feel the greatness of nature.

などに荒され、虫がつくという被害から野菜作りを止めました。その点、ハーブはにおいがきついので、動物の被害がなく、虫も寄り付かないので、育てやすく、また、奥さんがハーブコーディネーターの資格を持っているということからも、ハーブを育てることを始めたそうです。

『ごんべえ農園』は、2005年5月から初めて7ヶ月が経ちました。私たちがとても驚いた事は、ハーブはとても生命力があるということです。冬に雪が降っても、春になるとまた芽が出てくるのです。私たちは、それを聞いた時に自然の偉大さを知りました。

次に「ハーブを育てる上で一番大変だったこと、一番嬉しかったことは何ですか？」と尋ねました。一番大変だったことは草取りだそうです。なぜなら、『ごんべえ農園』は農薬を使わず、ハーブを育てているからです。どんどん雑草が生えてきて、手間がかかるのだそうです。また、一番嬉しかったことは、ハーブがちゃんと育ってくれたことや、自分たちが育てたハーブをお客様が買ってくれた時だそうです。一番嬉しかったことを話している時の渡辺さんはとても嬉しそうで、私たちもそれを見たときにとっても嬉しい気持ちになりました。

インタビューを受けているときに、奥さんが私たちにローズヒップティーを入れてくれました。それは、とてもおいしくて、女性ホルモンを活発にするので、お肌にとっても良い効能があるそうです。

『ごんべえ農園』には、ハーブソーセージ、ハーブ石鹸、ハーブティーなど沢山のものがありました。それぞれのハーブには、それぞれ異なった効能があると奥さんから教えてもらいました。奥さんは、今まで生理不順だったそうですが、今話題になっているノニジュースや、ハーブを飲んだ

Next we asked, “What is the happiest part and the hardest part about growing herbs?” Mr. Watanabe said, “The hardest part is cutting the weeds, because we don’t use agricultural chemicals like herbicides. It takes a lot of effort. The happiest part is when our herbs grow well and customers buy them!” While Mr. Watanabe talked his herbs, he looked very happy. His mood made us happy, too.

Mrs. Watanabe gave us some delicious rosehip tea while we were interviewing them. She told us that rose hip tea is good for women. It activates female hormones, which helps to make beautiful skin.



Gonbee Farm also sells herb sausage, herbal soap, tea, and herb custard pudding. Every herb has its own special use. Mrs. Watanabe told us that her menstruation used to be irregular. But when she drank noni juice and herb tea, and ate some herbs, she got better soon. We think this is an important point for today’s women. As a result, the year before last, she gave birth to their daughter, Mirai. Mirai, whose name means “future” in Japanese, is one year and seven months old.

In addition, Mrs. Watanabe goes to a daycare center for the elderly (*Kenkou Plaza Shiunji*) once or twice a week. She gives them herb tea. But, some of them don’t like herb tea’s pungent aroma. She advises these people to put herbs in their bath. Herbs have a relaxing power. She said, “I want you to



り、食べたりしていたら、生理不順が治ったそうです。これは、現代の女性にとってもとてもいい話だと思います。昨年赤ちゃんが生まれたそうで、女の子でそうです。その子の名前は、『未来ちゃん』という名前で、今1歳7ヶ月だそうです。

奥さんは週に1、2回「健康プラザしうんじ」へ行って、おじいちゃんや、おばあちゃんにハーブティーなどを持っています。しかし、中にはおいがきついから苦手と言う人もいますが、そのような人達には、お風呂に入れてあげたりしているそうです。奥さんは、ハーブはリラックス効果があるので、おじいちゃんやおばあちゃんにも、ハーブの香りや味を楽しんでほしいと言っていました。また、ハーブを色んな世代の人に知ってもらいたいとも言っていました。

最後に私たちは「将来何をしたいのですか？」と聞きました。渡辺さんは「私たちは将来的には車の移動販売をやめて、お店を持てたらいいなと考えています。お店を持つことが私たちの夢なのです。しかし、それは簡単ではありません……。お店を開くには、お金がたくさんかかるのです。それと、商売において一番重要なのは場所なのですが、多くの不動産屋をまわっていますが、私たちは未だに良い場所を見つけることができません。もし可能ならば、加治川にお店を出したいと思っていますが、そのためには地域の人達の理解も必要となってくるのです。私たちの事業が近いうちに実現することを願っているのです。」とのことでした。

私たちは渡辺さんから仕事のこと、家族、お店のこと、そして加治川の自然について教えていただきました。渡辺さんは本当に今のハーブの仕事と自然が大好きなのだと言っていました。最後に・・・渡辺さんご夫婦の今後の発展を願うと共に、私たちのインタビューに快く答えて下さったことに対して、深く感謝しています。ありがとうございました。

enjoy the herb aromas and herb flavors. I want everyone to know about herbs.”

Our last question was, “What do you want to do in the future?” Mr. Watanabe replied, “We want to run a shop rather than a car. It’s our dream, but it’s not easy. Location is very important for business, so we are looking for good place now. We have gone around to many real estate agencies, but we still can’t find anything. We would like to open a shop in Kajikawa if we can, so we need the understanding of local people. We hope to get our business on track as soon as possible.”

Mr. and Mrs. Watanabe told us about their shop, their family, their work, and the nature of Kajikawa in this interview. We feel that they really love herbs and nature. Lastly, we want to thank them for their cooperation in our project. We hope that happy days are coming to them and their family!



渡辺さんと話している  
**Talking to the Watanabes**

## サクラマス・鮭について

あなたは加治川にどのくらいの種類の魚がいますか。私たちはインターネットで調べてみたところ、ヤマメ、サクラマス、鮭、イワナなどが生息していることが分かりました。私たちの班は加治川に生息するサクラマスや鮭について調べることにしました。そこで私たちは鮭の燻製を製造している島津正英さんに話を伺いに行きました。

島津さんは68歳で、1987年（昭和62）から約20年間、今までずっとこの仕事をしています。

島津さんは加治川漁業組合に所属していて鮭の燻製の製造の他に、将来、魚が多く獲れるように稚魚の産卵、また県へ加治川の魚の生息数の報告など色々な事をして、さらに約15年前から県と魚の研究をしている多忙な方です。

県への加治川の魚の生息数の調査方法は、まず、加治川から汲んできた水を紙コップに半分ほど入れます。そこへ魚の卵を入れ、卵の数を数えます。この作業を10回行い、平均値を出し、報告します。

昔は放流しなくても大量に取れましたが、人が手を加えたことによって少なくなっていました。魚をとる時は、雨の日は出航しますが、強風の日には船が転覆する恐れがあるので出航しません。

工場はほとんどボランティアで成り立っています。船を出す人も趣味のようなもので、1年に1、2回給料を払うだけだそうです。平日は工場にいる人は大体1、2人だそうで、その人にもたまたま給料を払っているそうです。

### ***Kajikawa Salmon and Cherry Salmon***

Do you know what kinds of fish are living in the Kajikawa? We researched Kajikawa fish on the Internet, and found that there are *yamame*, *sakuramasu* (cherry salmon), *iwana*, and *sake* (salmon). We decided to study the salmon and cherry salmon living in the Kajikawa, and contacted Mr. Shimazu, who makes smoked salmon.

Mr. Shimazu (68) has been a member of the Kajikawa Fishing Guild since 1986. Besides making smoked salmon, he works at spawning salmon to increase the future prospects of fishing, and reports to the prefecture about the numbers of fish living in the Kajikawa. He has been doing fish research for the prefecture for about 15 years. He is a very busy man.



**Mr. Shimazu**

How does he check how many fish are in the Kajikawa? First, he draws water from the river and fills a paper cup half-way up. He then counts the fish eggs in the water. He repeats this test 10 times and averages the results.

In the past, there were plenty of fish even without stocking the river. But now, because of an increase in human activity, the fish population has decreased. On rainy days, the fishermen take their boats out and fish, but on windy days there is danger of the boat capsizing so they don't go out.

The people who work in Mr. Shimazu's company are mostly volunteers. Even the people who manage the ships do it as a hobby. They receive a stipend only once or twice a year. Usually one or two people are working in the factory for half a day; they receive a stipend only occasionally.

1年の流れとしては12月から1月はサクラマス、サケの管理。3月は魚の放流。3、4月はアユの漁をして、アユの卵をとり、育てて、6月にアユを放流します。5ー7月はサクラマスをとリ、秋の間サクラマスの親を管理し卵を生ませます。秋から冬にかけては鮭を獲って、サクラマスと同じように魚を育てます。

しかしこのように仕事が多忙でも収入がほとんどなく、県から少しの補助金が出るそうですが、運転資金でちょうど無くなる位のため後継者もいません。島津さんも趣味のようなものでやっているとおっしゃっていました。だから島津さんの代で終わりになるそうです。また海外の養殖の魚のほうが日本の魚より安く、脂も多いのでそれも原因の1つとなっています。

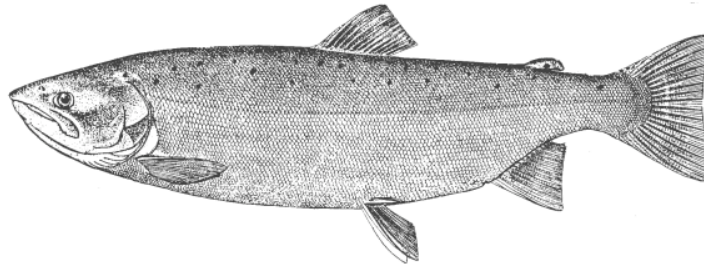
私たちは島津さんからサクラマスと鮭について尋ねました。サクラマスは川で生まれてそれから海へと行きます。海で1年半過ごした後、生まれた川へ里帰りします。しかし一部は川に残ります。それらをヤマメと呼びます。サクラマスの由来は桜の咲く季節に来るからだといわれています。大体2、3キログラムになって帰ってくるそうです。

サクラマスはとても高価で3キロで3万5千円もします。そこまで高価なのは最近どんどんと減少しているからです。昔は何もしなくても1000匹ぐらいは取れていましたが、今では100匹ぐらいに減少しているとのこと。原因として環境破壊もありますが、加治川に来る前に北海道や日本海側でほとんど獲られてしまい、加治川に来るのはその残ったごく一部で、少ないのだそうです。また夏には、密漁で若いサクラマスが盗られてしまうのも原因の一つだそうです。



The time from December to January is spent taking care of cherry salmon and salmon. In March, the fish are released into the river. In March and April, they catch *ayu*, collect the eggs, and raise them. In June, the young *ayu* are released into the river. Between May and July, cherry salmon are caught, and in the fall the cherry salmon parents are cared for and spawned. The time from autumn to winter is spent propagating and raising salmon.

Even though he is very busy, Mr. Shimazu has almost no income. He receives some subsidies from the prefecture, but because his company funds are almost completely depleted, it is impossible to find a successor for his business. He told us that he manages his business as a hobby. When he retires, his operation will end too. Foreign factory-farmed fish are cheaper and fattier than Japanese fish; this is one reason why an operation like his has financial trouble.



**Cherry Salmon**

We asked Mr. Shimazu about salmon and cherry salmon. Cherry salmon are born in the river and then go out to sea. After living in the sea for about a year and a half, they return to the river where they were born. However, some salmon do not go out to sea. These fish are called *yamame*. Cherry salmon get their name because they come back to the river during cherry blossom season in Japan. Upon returning, they weigh around 2 to 3 kilograms.

Cherry salmon is very expensive: about 35,000 yen for just 3 kilograms! One reason for the cost is that their numbers are decreasing every year. In the old

鮭の燻製の作り方は最初に卵をとった鮭を洗い、塩につけ、乾燥させ、そしてあぶったら完成です。あぶるときにサクラの木を使い、香りを出します。作られた燻製は工場で売られています。



**乾燥させている鮭**  
**Drying salmon**

最後に島津さんは、1年中ほとんどが仕事で、毎日が忙しく、大変だそうです。

加治川に戻ってきた鮭が、大量の卵を産み、その子供が海へ行き、約4年後に再び川へと戻ってきます。鮭はサクラマスに比べて生息数が桁違いに多いので、

加治川で網を張るとそのほとんどが鮭であると島津さんは話していました。私たちも

帰りに加治川の水面を見て魚がいるのか探してみたら数分で6匹以上見ることができました。

今回取材に当たって思ったことは加治川にはきれいなように見えますが、ごみがあちらこちらに捨てられていて、川が少し濁っていました。サクラマスはきれいな川でないと生息できません。加治川では、だんだんサクラマスの数が減ってきているそうです。もしこのまま汚れ続けていけば、サクラマスはいなくなるかもしれません。そうならないためにも、わたしたしち個人が環境に対してできることをしていかなければならないと思いました。



**島津さんのイクラ**  
**Mr. Shimazu and salmon roe**

days, it was easy to catch around 1000 cherry salmon, but now that number has gone down to around 100. One of the reasons is the destruction of the environment. Furthermore, many cherry salmon are caught in Hokkaido and the Sea of Japan before returning to Kajikawa. In the summer, many young cherry salmon are poached as well.

To make smoked salmon, first the eggs are removed and the fish is cleaned and washed. Next, it is salted and dried. Finally, it is smoked. Mr. Shimazu smokes his salmon using cherry wood, giving it a distinct flavor and aroma. The smoked salmon is sold directly at the factory.

Mr. Shimazu is busy every day, all year, and his work seems hard.

The salmon that return to Kajikawa spawn many babies. These young fish go to sea and in four years return to the same river. Compared to cherry salmon, salmon are plentiful. Mr. Shimazu told us that if you cast a net into the Kajikawa, you'll catch more salmon than anything else. In fact, on our way home, we stopped by the river and could see six salmon swimming.

We imagined that the Kajikawa was a clean river, but actually we saw garbage here and there and the river was murky. Cherry salmon can only live in a clean river, and the number of cherry salmon in the Kajikawa is steadily decreasing. If the river continues to be polluted, cherry salmon may disappear. To prevent this from happening, we feel that have to do something for the environment.

After our visit to Mr. Shimazu, Niigata had a major blackout on December 22, 2005. Mr. Shimazu told us later that most of his cherry salmon eggs died at this time. We were very sad and disappointed to hear this.

また私たちが取材に行った後、12月22日に大停電が起こり、サクラマスやサケの卵がほとんど死亡してしまいました。

今どうするか中条の人たちが検討しているということです。私たちは今回の取材を通して、気づいたことがありました。私たち人間は魚や野菜を当たり前のように食べています。しかし見えないところでは、島津さんと同じように大変苦勞されている方もいます。そのような人たちに、私たちはいつも感謝しなければいけないと思いました。



We noticed something in this interview. As humans, we eat fish and vegetables every day without thinking about it. But behind the scenes, people like Mr. Shimazu are working hard to provide us our food. We have to always be thankful to them.

